LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

78me Année - No 20 31 Octobre 1961

COURT-NOUÉ

Traitement des variétés

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 3 NOV 1961

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

COMPAGNIE BORDELAISE
des PRODUITS CHIMIQUES
Toulouse MONTPELLIER Perpignan

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public.

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

●

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

●

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

●

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 30 NF — PAYS ETRANGERS : 65 NF

TUNISIE ET MAROC : 50 NF

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 3 NF

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 NF

C. C. Postal 786 Montpellier

●

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA REDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ECHANTILLONS les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

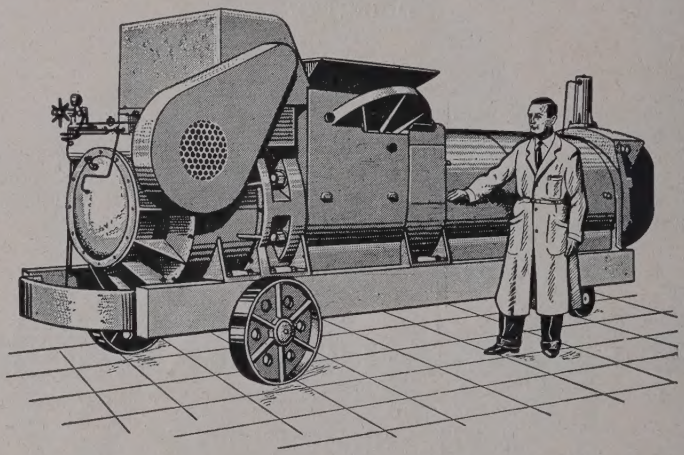
AU DIRECTEUR DU *PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE*

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone : 72-59-76

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



NOUVEAU PRESSOIR CONTINU DE 800 mm.

« *Le SUPERFILTRANT* »

POUR LA VINIFICATION EN BLANC ET ROSÉ

Vins limpides en raison du grand diamètre et de la faible vitesse de la vis, 1 tour 1/2 à la minute, et de la finesse de la perforation du filtre.

Réduction des frais d'équipement.

Meilleur asséchement.

Economie de place et de main-d'œuvre.

Conditions œnologiques parfaites résultant du travail en circuit fermé.

ET ENFIN LA GRANDE INNOVATION

(BREVETÉ S.G.D.G.)

REMPLACEMENT DES CONTREPOIDS
PAR UN VERIN HYDRAULIQUE
avec contrôle de la pression et réglage
par une simple poignée

Ce pressoir fait le travail de 8 pressoirs horizontaux de 60 hectos

Contre la **POURRITURE GRISE**

QUINOLATE 15

(à base d'oxyquinoleate de cuivre)

NON TOXIQUE
EFFET CURATIF

QUINO

LA QUINOLÉINE, 43, Rue de Liège, PARIS-8e - EUR. 50-80

Engrais Azotés

vigueur

rendement

qualité

Documents techniques gratuits au :

Syndicat Professionnel de l'Industrie des Engrais Azotés

6, boul. de l'Observatoire, MONTPELLIER - Tél.72 30-12

Charrues Vigneronnes diverses

POUR LA MOTOCULTURE ET TRACTION ANIMALE

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

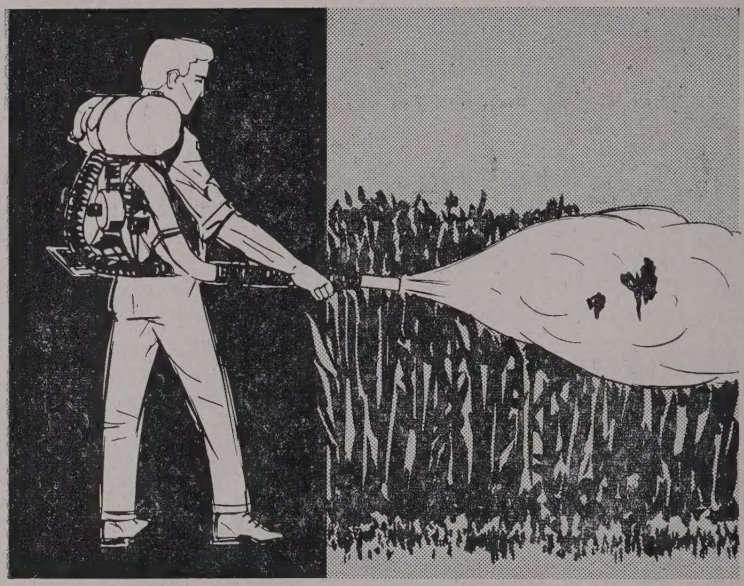
PÉPINIÈRES

G. BOUCOIRAN-COULONDRE

Cadoule-Lunel (Hérault)

Téléph. : 265-371

- Greffés-soudés
- Racines porte-greffes
- Racines directs
- Bois de greffage cuve et table.



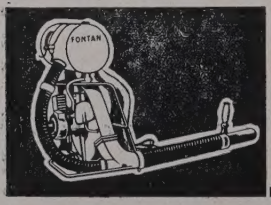
graphis

traitez plus vite, traitez mieux, traitez

FONTAN

Ultrapulvérisateur pneumatique
se transforme en : NÉBULISATEUR, POUDREUSE, BRULEUR

Les nombreux essais officiels de ces dernières années ont prouvé la supériorité du traitement " **FONTAN** " par rapport à la pulvérisation classique.
Avec beaucoup moins d'eau, en travaillant plus vite, avec moins de fatigue pour l'opérateur, le **FONTAN** assure une meilleure efficacité, grâce à la finesse de la pulvérisation, à la meilleure pénétration et à la très bonne répartition des produits actifs. Facilement transformable, le **FONTAN** est l'appareil de traitement polyvalent de la petite exploitation et lui assure une meilleure rentabilité.



AMAC (Insecticides Tupic)

24, Av. DE L'OPÉRA- PARIS 1er
Tél. : OPE 06-15

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

195, Avenue de la Madrague-de-Montredon, MARSEILLE (VIII^me^)

Tél. 77-68-70 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS GREFFÉS

PLANTS RACINÉS

Contrôle phytosanitaire
N° 131 P 7 E Gard

MAISON CENDRE

Fondée en 1878

QUISSAC

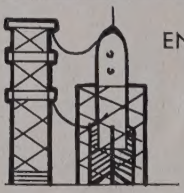
(GARD) *Téléphone N° 1 et 50*

S. A. R. L. Capital 30.000.000 de frs

A LA BELLE ÉPOQUE (Celle du French Cancan, vers 1900)

On connaissait déjà
LE PRESSOIR HORIZONTAL
A CLAIE TOURNANTE ET A DEUX PLATEAUX MOBILES

On a aussi connu **LE PRESSOIR HORIZONTAL**
A CLAIE TOURNANTE ET A UN SEUL PLATEAU MOBILE
Ce qui était déjà beaucoup mieux



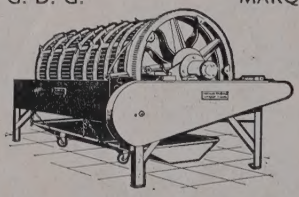
EN **1961** A L'ÉPOQUE DES FUSÉES INTERPLANÉTAIRES

UN PROGRÈS CONSIDÉRABLE POUR
UNE MEILLEURE QUALITÉ DES VINS

AVEC **LE PRESSOIR HORIZONTAL**

MABILLE HZL Type VD

SPÉCIAL POUR **VINS DÉLICATS**
BREVETÉ S. G. D. G. MARQUE DÉPOSÉE



UN SEUL PLATEAU MOBILE
ET **CLAIE FIXE** POUR LA 1RE PRESSÉE
LA CUVÉE EST OBTENUE **SANS MALAXAGE**
DE LA VENDANGE
LE 1ER JUS EST DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

C'est le principe du bon vieux pressoir vertical, dont la qualité de vinification n'a jamais été contestée, appliqué de façon moderne à l'automatisme du pressoir horizontal.

MABILLE PRESSOIRS TÉL. 7 - AMBOISE (I.-ET-L.) - BÉZIERS (H.)

78me Année — No 20 30 Octobre 1961

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Aspects généraux de la motorisation en viticulture. . 187
R. Galzy. — Confirmation de la nature virale du court-noué de la vigne par des essais de thermothérapie sur des cultures *in vitro*. 192
R. Marie. — La variété chez le riz *(suite et fin)*. 195
E. Nègre. — Le problème de l'Eraflage dans les caves coopératives méridionales. 201
P.A. — *Législation viticole*. — Droits de compensation et transferts — Déclaration de récolte. 204
Communiqués. — De l'Office international de la vigne et du vin. . 205
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

Aspects généraux de la motorisation en Viticulture (1)

Invité à exposer les rapports de la motorisation avec l'établissement et la conduite du vignoble, j'ai saisi cette occasion d'exprimer une opinion qui n'a guère été sollicitée jusqu'ici ; en effet, les objectifs, les voies et les moyens de la mécanisation des travaux viticoles ont été choisis et mis en œuvre uniquement par les constructeurs et par les spécialistes du machinisme agricole ; les uns et les autres, ainsi que les praticiens, ont tout le mérite — ainsi que la responsabilité — d'une évolution de notre vignoble sous l'influence de la motorisation des exploitations. Il est possible, aujourd'hui, de comprendre le sens de cette évolution et de mesurer sa portée.

Organisation du vignoble en vue de la motorisation. — Les engins motorisés remplacent progressivement les animaux de trait qui avaient déjà soulagé l'homme d'une grande partie d'un rôle de fournisseur d'énergie. Mais alors que l'homme parcourt des trajets quelconques et que ses outils épousent des trajectoires

(1) Conférence donnée sous les auspices de l'Institut Technique du Vin à Montpellier le 17 octobre 1961.

qui s'établissent à la demande, les instruments attelés ou motorisés suivent des trajets rectilignes et leurs pièces travaillantes décrivent des trajectoires fixes, prévues une fois pour toutes : l'alignement et la fixité dans l'espace des points d'application des opérations étant les conditions de la mécanisation, il s'explique que celle-ci rencontre des limites actuellement infranchissables : c'est le cas des opérations qui portent sur la couronne aérienne (taille, levage, palissage, rognage, effeuillage, cueillette, etc....).

Il est, par contre, tout à fait possible de confier à des engins mécaniques l'exécution des opérations culturales qui se déroulent dans l'atmosphère, comme les traitements antiparasitaires dont la localisation n'a pas à être très précise, ou dans le sol, comme les façons aratoires. Ce sont celles-ci qui ont exigé l'alignement des souches, la diminution de leur encombrement, notamment par l'élévation de la tige et le raccourcissement des bras, le palissage des branches à fruit et de la végétation, etc... ; elles ont requis également l'augmentation des intervalles et, corrélativement, la diminution de la densité des plantations.

Il est facile d'ironiser sur les excès de cette tendance qui porte à réduire le nombre des pieds et de dire qu'elle conduit à entretenir quelques souches avec beaucoup de terre autour ; mais il s'agit en réalité d'une évolution commencée dès que l'homme a conduit les animaux de trait dans les vignes et qui offre des exemples saisissants, témoin celui de la Champagne qui cultivait à bras d'homme 50 à 60.000 pieds par hectare et qui arrive à bien cultiver que 8.000. Et si des vignobles sont aujourd'hui à peu près comme ils étaient autrefois c'est qu'ils ont pu accueillir sans modification les animaux et les charrues comme c'est le cas du vignoble girondin du Médoc et des vignobles du Midi conduits sans palissage. Encore faut-il remarquer que ces derniers ne peuvent être cultivés avec le cheval dès que les rameaux se croisent et que la circulation des tracteurs y pose des problèmes particulièrement difficiles.

Conséquences. - Force est donc d'évoluer, semble-t-il ; encore faut-il mesurer les effets de cette évolution.

La manipulation du mode de conduite qui est le système de taille, la densité et la disposition des plantations, le palissage, etc... a tenté les novateurs depuis plusieurs années ; beaucoup se sont inspirés du livre de M. Moser qui, en Europe centrale, a repris les idées autrefois exprimées ici même par Maroger ; d'autres ont imité plus ou moins cette partie de la viticulture italienne qui met en œuvre des pergolas. Dans les Chambres d'agriculture, les C.E.T.A., les groupements de modernisation, etc..., la vulgarisation professionnelle a accueilli et appliqué ces idées avec un enthou-

siasme qu'on ne saurait trop louer en tant qu'expression de la volonté de progrès si celle-ci venait à s'exercer également dans tous les domaines, celui de la fertilisation, délaissé ou presque, étant un exemple.

Elle a donné la matière de beaucoup de publications devant lesquelles les hommes de métier se sentent bien arriérés et même effarés lorsque les mêmes idées sont reprises par des agents de l'I.N.A.O.C. par exemple qui viennent battre en brèche les principes et les règles sur lesquels se fonde leur action. C'est que ces manipulations du mode de conduite ne sont pas sans conséquences.

La diminution de la densité des plantations amène une augmentation de la puissance des souches et de leur vigueur, elle détermine une baisse du rendement qui peut être en partie compensée par une taille plus longue (qui augmente en même temps la puissance). Il en résulte toujours une diminution de la qualité *accessible :* cela ne signifie pas que la qualité soit toujours diminuée ; ce qui est abaissé c'est la qualité qu'il est possible d'atteindre par la charge la mieux calculée : on sait obtenir avec une vigne haute et large bien taillée un degré plus élevé qu'avec une vigne basse et dense mal taillée ; mais on ne sait pas battre en qualité cette vigne basse et dense lorsqu'elle est bien taillée. C'est pourquoi les expériences ne sont pas convaincantes : on peut, quand on veut et quand on sait, leur faire dire des choses très différentes.

Mais alors, peut-on remarquer, pourquoi la Champagne, l'Alsace et d'autres vignobles si profondément modifiés ne font-ils pas aujourd'hui des vins très inférieurs à ceux d'autrefois ; on peut répondre grâce à la chaptalisation. Et c'est grâce à la chaptalisation que les vignobles traités à la Lenz Moser en Autriche et ailleurs en Europe centrale peuvent donner des produits consommables.

Au demeurant, il ne faut pas exagérer l'importance de ces conséquences parce que la taille n'est pas le seul facteur de la qualité du vin : il vaut bien mieux un vin de Grenache en vigne haute qu'un vin d'Aramon de vigne basse ; et si ce mode de conduite avait pour effet d'étendre la culture des bons cépages, nous serions beaucoup à applaudir.

Enfin, les choses ne vont pas très vite et il aura fallu près d'un demi-siècle pour passer, dans l'Hérault, de la disposition classique des plantations de 1.111 à l'hectare à des densités plus faibles ; il faudra plus de temps encore pour passer à des vignes hautes et larges. Longtemps encore, le vignoble gardera ici, son visage traditionnel, très longtemps...

Limites de la motorisation. — Si personne ne discute son intérêt, la motorisation ne doit cependant pas être présentée comme la solution universelle de tous les problèmes de la viticulture ; il n'est pas mieux de voir ces problèmes à travers elle.

D'un côté, parce que des opérations culturales indispensables échappent encore pour longtemps à la motorisation, la viticulture comporte un fonds incompressible de travaux manuels qui exigent une main-d'œuvre qualifiée non des manœuvres. Le manque de qualification de la main-d'œuvre est presque aussi nuisible aux exploitations viticoles que l'insuffisance de ceux qui dirigent ces exploitations ; mais son existence et le fait que la périodicité et l'alternance des travaux la rendent parfois disponible, conduisent facilement à un suréquipement coûteux.

D'un autre côté, il est clair que son développement a encore accusé les tendances qui entraînaient notre vignoble vers une production de masse aux caractéristiques qualitatives médiocres ; et il est non moins évident qu'elle n'a malheureusement pas pu être adoptée dans les vignobles établis sur des pentes escarpées, en terrasses, etc... doublement précieux pour le peuplement de régions déshéritées et pour la qualité des produits ; car ce que l'on mécanise le mieux ce sont les vignobles de plaine qui voient ainsi s'accuser la supériorité financière qui les fait dominer économiquement et politiquement les vignobles des coteaux et des pentes escarpées.

Enfin, il est connu que la motorisation impose aux exploitants des investissements qui sont en apparence les plus lourds — proportionnellement — pour la petite exploitation ; ils sont aussi plus lourds pour la culture de la vigne que pour beaucoup d'autres cultures. La question de l'intérêt, de la nécessité des opérations culturales doit alors être posée car il est ruineux de vouloir effectuer mécaniquement des travaux inutiles ou nuisibles comme c'est quelquefois le cas. Cette question peut être posée de nouveau pour les façons aratoires qui sont à l'origine des dépenses les plus élevées, des transformations les plus accusées dans le mode de conduite du vignoble et des inégalités les plus marquées entre les petites et les grandes exploitations.

Il est déjà connu que les labours ne sont pas indispensables à la vigne comme en témoigne l'état des souches établies dans les cours au sol pavé ou même dallé. Leur rôle à peu près exclusif est de régulariser la teneur en eau du sol en favorisant l'infiltration des eaux de pluies, en évitant la prise en masse et les fentes de retrait dans les terres compactes et, surtout, en éliminant les mauvaises herbes. Ces résultats ne sont pas atteints sans effets nuisibles (affaiblissement par destruction des racines

superficielles ; refroidissement des couches basses de l'air, etc...) que, depuis longtemps, l'on a cherché à éviter par des pratiques dont la plus populaire a été la culture superficielle ou culture continue. On sait qu'elle consiste à détruire les herbes par des passages répétés d'instruments qui ne pénètrent que très peu et qui respectent les racines. Bien exécutée, elle s'est montrée supérieure en général au cycle habituel des labours lorsqu'il comprenait des façons profondes.

Une autre solution est dans *la non culture* qui combine la suppression totale des labours avec l'élimination des mauvaises herbes ; adoptée dans d'autres pays en arboriculture grâce à des applications d'herbicides, elle paraît tout à fait accessible dans nos vignobles, et elle devrait dans la plupart des cas donner des résultats supérieurs ou au moins égaux à ceux du travail du sol par les procédés aujourd'hui classiques.

Ces idées sont pour surprendre mais elles ne sont pas exprimées ici pour opposer les tenants de la culture habituelle avec ceux de la non culture. Les intérêts des constructeurs se concilieront sans doute sans trop de difficultés avec ceux des fabricants d'herbicides parce qu'il faut des machines pour appliquer les produits chimiques.

— • —

On n'a pas la certitude d'avoir répondu parfaitement aux intentions des organisateurs et sans doute a-t-on un peu dépassé le cadre qui était tracé ; on devait, tout de même, s'efforcer de montrer que cette question de la motorisation n'est qu'un des aspects de la viticulture et que nous restons devant la même option sur le sens à donner au mot progrès : ou bien il est dans l'amélioration continue de la qualité et nous consentons les sacrifices voulus pour produire le vin et pour l'acquérir ; ou bien il est dans une production de masse et nous acceptons l'abaissement de la qualité qu'elle entraîne pour payer moins cher le produit.

On n'a pas le sentiment que cette préoccupation ait dominé les efforts que l'on a faits et que l'on poursuit pour développer l'emploi des moteurs dans le vignoble. On peut souhaiter qu'elle soit maintenant comprise et que la motorisation des vignobles de qualité devienne un thème de recherche et de réalisations.

J. BRANAS.

Confirmation de la nature virale du court-noué de la vigne par des essais de thermothérapie sur des cultures *in vitro*. *

Des pousses de *Vitis rupestris* Scheele var. *rupestris* du Lot, court-nouées, cultivées *in vitro* pendant 90 jours à 35° ne présentent plus les symptômes de la maladie, en particulier les déformations foliaires ; ramenées à 20°, elles se comportent depuis cinq mois comme les témoins sains, Ce résultat confirme l'opinion émise par Branas, dès 1948, concernant la nature virale du court-noué.

On sait que le court-noué de la vigne est une maladie qui tend à se répandre dans les diverses régions viticoles. A l'heure actuelle, certains cépages sont entièrement court-noués.

La nature des symptômes les plus apparents (1) (mosaïque, panachure, double-nœuds, fasciations, déformations foliaires), ainsi que la transmission par la greffe, ont conduit les auteurs à conclure à une infection virale (2) ou même à plusieurs (3). Il était donc rationnel d'éprouver l'action de la chaleur sur des vignes court-nouées, puisque d'autres espèces végétales atteintes de viroses (canne à sucre, pêcher, fraisier) ont pu être guéries par cette méthode (4), (5), (6).

La technique que nous avons utilisée a consisté à cultiver *in vitro*, à diverses températures, des boutures à un « œil ». Celles-ci ont été prélevées au mois de juillet sur un pied malade de *Vitis rupestris* Scheele (var. *rupestris* du Lot) (7) placé sous

* Note transmise par M. Louis EMBERGER. *C.R.A.S.* 253 : 706-708. 1961.

(1) L. RAVAZ, *Ann. Ecole Nat. Agr. Montpellier*, 14, 1900, p. 295-314.

(2) J. BRANAS, *C.R. Acad. Agr.*, 34, 1948, p. 301-302.

(3) A. VUITTENEZ, *Comptes rendus*, 243, 1956, p. 515.

(4) G. WILBRINK, *Arch. Suikerind. Ned Indie*, 31 janvier 1923.

(5) L.O. KUNKEL, *Phytopath.*, 25, 1935, p. 24.

(6) B. KASSANIS, *Ann. Appl. Biol.*, 41, 1954, p. 470.

(7) Cette souche présentait une mosaïque intense, des déformations foliaires, des fasciations et des double-nœuds, mais elle était indemne de panachure.

ombrage, pour accélérer sa croissance. Après stérilisation, les boutures ont été implantées sur un milieu gélosé nutritif (8).

Feuilles prélevées sur des plantes en culture *in vitro*. *A gauche*, plantes saines cultivées constamment à 20°. *Au centre*, plantes malades cultivées constamment à 20°. *A droite*, plantes obtenues à 20°, à partir de boutures prélevées sur des plantes malades ayant séjourné pendant trois mois à 35°.

(8) Le milieu de culture utilisé est le suivant :

Solution de Knop à la dilution 1/2	1000 ml
Solution de Berthelot	0,5 ml
Saccharose	15 g
Gélose	8 g
	Concentration
Thiamine	10^{-6}
Pyridoxine	10^{-6}
Acide nicotinique	10^{-6}
Penthoténate de calcium	10^{-6}
Inositol	10^{-5}
Biotine	10^{-8}
pH 6,5	

A 20°, tous les bourgeons cultivés dans ces conditions ont débourré, mais la moitié seulement a survécu, les boutures correspondantes s'étant enracinées, les autres non. Les jeunes pousses émises présentent nettement les déformations foliaires caractéristiques de la maladie. D'autre part, des boutures à une feuille, prélevées sur ces pousses néoformées et plantées sur un milieu gélosé, sont incapables de produire des racines. Il se forme généralement un cal à la base de la bouture, et le bourgeon ne se développe pas.

Le comportement des cultures qui ont été maintenues pendant trois mois à 35° est très différent. Nous avons pu constater que les nouvelles feuilles formées à cette température ont une forme identique à celles produites à 20° par des bourgeons provenant de pieds sains. En outre, les boutures prélevées sur ces cultures et placées à 20°, comme dans l'expérience précédente, s'enracinent dans 85 % des cas, et le bourgeon axillaire de la feuille donne naissance à un rameau. Celui-ci ne présente pas les symptômes du court-noué et peut, à son tour, être bouturé. Ces plantes, issues des cultures à 35°, se comportent exactement comme les témoins sains ; elles paraissent donc guéries (fig. I). Ce résultat confirme l'origine virale du court-noué de la vigne.

Afin d'étudier leur comportement dans des conditions normales de culture, certaines d'entre elles ont été repiquées sur du sable, préalablement passé à l'autoclave, et imbibé de solution nutritive. Ainsi maintenues dans un milieu évitant leur réinfection par des vecteurs naturels, ces plantes ont continué leur croissance depuis trois mois, sans présenter de symptôme de la maladie. A leur stade actuel de développement elles ressemblent beaucoup à de jeunes plants de semis. Il faut évidemment poursuivre leur observation, jusqu'à ce qu'elles aient pris l'aspect de plantes adultes, pour s'assurer que leur guérison est bien définitive. Cependant, on doit noter, dès maintenant, la régularité des résultats obtenus et leur persistance (cinq mois).

Rose Galzy.

LA VARIÉTÉ CHEZ LE RIZ

[SUITE ET FIN]

d) *La réponse des nouveaux riz.*

On peut se demander pourquoi une variété de riz très estimée à Java, ou au Brésil, ou à Madagascar, fait « grise mine » dès qu'on la fait pousser au bord de la Méditerranée. Il y a plusieurs raisons à cela, autres que le fait indubitable que les températures sont différentes. La principale raison réside dans le changement de longueur du jour. Nous avons en été des jours beaucoup plus longs — et des nuits beaucoup plus courtes — que les zones tropicales et équatoriales. C'est ce qui retarde à des degrés divers le développement des plantes originaires de ces régions. Certaines ne fleurissent pas en France. D'autres fleurissent tard, sans arriver à mûrir. Enfin, il existe de précieuses exceptions, dites « peu sensibles au changement de photopériode », et qui modifient très peu leur rythme de végétation en passant d'une latitude à l'autre.

Cette propriété est d'ailleurs héréditaire (10) et c'est une caractéristique de la lignée pure.

Les études faites à Vercelli et relatées par le Professeur Piacco, dans la revue *Risicoltura* (1951), montrent que deux riz japonais de même cycle au Japon peuvent mûrir en Italie du Nord, l'un 25 jours plus tôt que l'autre. On introduit donc des riz à l'aveuglette, sans pouvoir prévoir leur réponse. Non seulement la durée du cycle mais encore le tallage, la tenue à la verse et la productivité peuvent changer. Il en résulte que le Catalogue mondial est de peu d'utilité à cet égard. C'est la seule critique qu'on puisse lui faire, car l'empirisme reste ici la seule méthode valable.

Nous pensons qu'il n'est pas nécessaire de passer en revue les centaines de riz introduits dans la Collection de la Rizière du Merle depuis sa fondation en 1948, dont il reste à peine une tren-

(10) D'après les travaux du Dr. F. Chandraratna, Directeur de l'Agriculture à Peradeniya (Ceylan).

TABLEAU 1

CARACTERISTIQUES MOYENNES (établies sur huit ans) DES PRINCIPALES VARIETES DE RIZ DE LA COLLECTION DU MERLE

VARIETES	Cycle (5) (jours)	Hauteur (cm.)	Note de verse (0-5)	Note d'égrenage (0-3)	Poids de 1.000 gr. paddy	Taillage aux normes (g) (pan./pl.)	Type de grain	Origine
Très précoces (1) :								
Norin 20	127	79	2	0	25,9	6,5	court	japonaise
* Ishikari Shiroke	132	84	2	0	27,7	6,0	»	»
Eiko	133	72	1	0	27,3	9,4	»	»
Bulgare	134	96	2	0	31,4	6,4	»	russe (?)
Allorio 11	136	134	5	2	33,3	4,9	moyen	italienne
Précoces (2) :								
* Bellardone	144	104	3	3	29,7	6,5	court	italienne
* Maratelli	148	105	2	2	32,6	4,7	»	»
Agostano	149	104	1	1	34,9	4,9	moyen	»
Nano Agostano	152	79	2	2	30,1	8,5	court	espagnole
Ad. Chiapelli	153	104	1	1	44,3	6,8	long	italienne
Fuzisaka	153	87	2	0	27,7	6,5	court	japonaise
Norin 1	154	84	2	0	25,1	8,9	»	»
Demi-tardives (3) :								
Arborio	158	111	2	2	42,0	4,3	long	italienne
Razza 77-21	158	102	3	1	40,7	5,6	»	»
Varieta 16	158	87	2	0	24,1	10,7	court	»
Sesia	159	96	1	1	38,9	6,7	long	»
Razza 82-3	161	105	1	1	35,4	6,3	»	»
* R.B	162	114	2	1	36,6	4,8	»	»
S. Novelli 19	163	101	1	1	42,1	6,8	»	»
Tardives (4) :								
* Stirpe 136-7	166	102	1	0	33,3	5,3	moyen	italienne
* Balilla 28	168	88	1	2	27,1	6,9	court	»
* Américano 1600-7	170	115	4	2	29,4	5,5	»	»

(1) Plus de 24 jours d'avance sur Balilla 28 en fin de cycle.

(2) De 24 à 12 jours d'avance sur Balilla 28.

(3) De 12 à 3 jours d'avance sur Balilla 28.

(4) Moins de 3 jours d'avance sur Balilla 28 ou plus tardives.

(5) *Note.* — En ce qui concerne le cycle, *Cesariot* se situe entre *Maratelli* et *Agostano* et *Carola* entre *Stirpe 136-7* et *Balilla 28*. L'avance moyenne de *Césariot* par rapport à *RB* est donc de 2 semaines et par rapport à *Balilla 28*, de 3 semaines.

ses
BONS
à 5 ans
90,50 NF versés aujourd'hui...
114,25 NF touchés dans 5 ans.
C'est tout, c'est commode.
ses
BONS
à 3 ans
à intérêt progressif, remboursables à vue dès le 6e mois dont le taux de l'intérêt annuel s'élève progressivement de 2% pour 6 mois à 3,75 % pour 3 ans.
La Caisse Nationale de Crédit Agricole
CNCA
vous offre en permanence 2 formules de placement également simples et commodes
Pour votre argent... profit et sécurité
Pour l'Agriculture... modernisation et prospérité

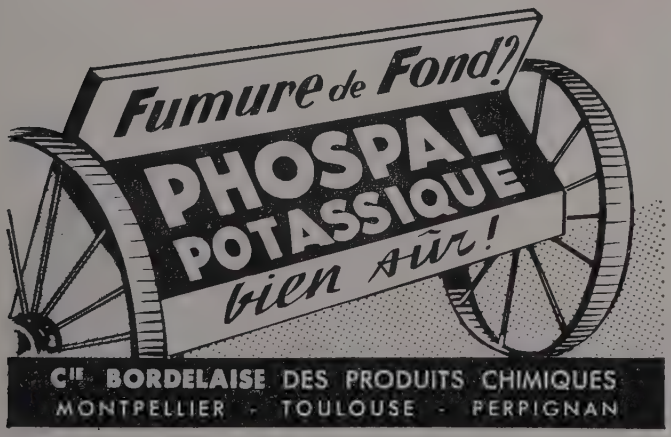
SULFATEZ avec

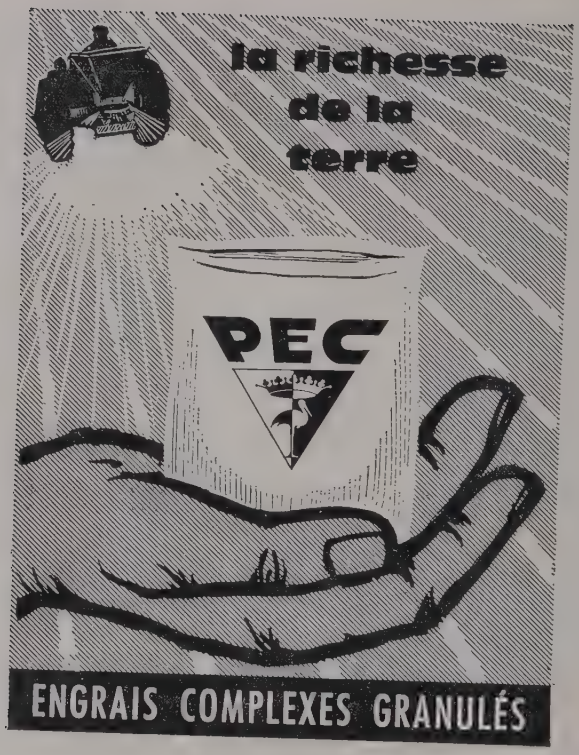
CONTRE LE MILDIOU

du premier
au dernier traitement !

ZINEBE DU DITHANE AMAC — + — SULFATE DE CUIVRE

TOTALIMENT
TOUS LES ALIMENTS
POUR TOUS LES ANIMAUX
8 AVENUE DELCASSÉ, PARIS-8, ELY. 27-11
TO.G.1


Fumure de Fond!
PHOSPAL
POTASSIQUE
bien sûr!
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES
MONTPELLIER - TOULOUSE - PERPIGNAN



Agriculteurs !

La Fumure est le plus rentable des investissements à court terme

Demandez dès aujourd'hui aux Potasses d'Alsace en vous recommandant de ce Journal les brochures gratuites de la série

"Etude de Fumure"

qui vous intéressent.

(Prairies pâturées - Arbres fruitiers - Cultures maraîchères - Vignes - Betteraves à sucre)

POTASSE D'ALSACE

POTASSES D'ALSACE 1 bis, Rue de Verdun - MONTPELLIER

K 3

taine de géniteurs possibles (11). Nous donnons au Tableau 1 la liste et les principaux caractères de ces géniteurs, classés arbitrairement en 4 groupes : les très précoces, les précoces, les demi-tardifs, dont Balilla 28 représente la limite tolérable.

Tout ce qui est hors-climat c'est-à-dire incapable de fleurir ou de mûrir dans la saison, constitue un groupe, qu'il faut cultiver en serre, lorsque c'est justifié par des propriétés inédites telles que :

— longueur exceptionnelle du paddy
— résistance au sel
— résistance aux maladies.

Ce groupe n'a pas été encore exploité comme il le mérite faute d'installation adéquate : il comprend beaucoup de riz équatoriaux très sensibles au changement de photopériode. Cependant, nous avons entrepris, en 1995, des croisements avec des riz fins d'Iran *(White Sadri)* et, en 1960, avec des types malgaches à grain très long *(VaryLava, Ali Combo)*.

Nous avons vu que la méthode des introductions a l'avantage d'enrichir les collections des sélectionnuers de formes nouvelles. Elle ne suffit pas, même si l'on procède à une épuration ou à une sélection des meilleures souches reçues, à fournir aux cultivateurs les lignées pures dont ils ont besoin.

Mais à partir d'une collection, on sait obtenir, par croisement ou par induction de mutants, des variétés mieux adaptées. Il est encore trop tôt pour vous entretenir de nouveautés bonnes pour la culture et issues d'un traitement aux rayons X ou aux substances radiomimétiques. La visite de la rizière expérimentale établie au Domaine du Merle vous révélera nos espoir dans ce domaine.

Mais il est temps de présenter, entre autres, le premier hybride de riz français.

(11) Les raisons pour lesquelles une souche n'est pas retenue sont les suivantes :

— cycle trop long (maturité après Balilla 28).
— forte sensibilité à la verse.
— égrenage excessif.
— manque de productivité.
— grain trop petit.

Si une souche se présente comme hétérogène, on y opère systématiquement une sélection généalogique.

III. — Les nouvelles variétés proposées pour la campagnes 1961.

En 1958 et 1959, deux nouveautés ont été présentées à l'inscription au Catalogue Officiel des Espèces et Variétés.

Il s'agit de deux sélections française, obtenues :

— l'une par les Etablissements Tourneur Frères, de Coulommiers (Seine-et-Marne). Elle porte le non de *Carola*.

— l'autre, par la Station d'Amélioration des Plantes de Montpellier (I.N.R.A.) à la Rizière du Merle, et qui s'appelle *Césariot*.

Ces deux obtentions ont franchi, avec succès, les deux années d'épreuves requises pour l'inscription à titre définitif. Elles sont activement multipliées en 1960, et, en dehors des rizières de multiplication, elles ne figurent que dans les essais de démonstration effectués par les Directions des Services Agricoles des départements intéressés : Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales.

En 1961, des lots de semence seront commercialisés pour la grande culture.

Le tableau 2 présente les caractéristiques biométriques de ces deux variétés en comparaison avec Balilla et *R.B.*

a) *Césariot.*

Hybride issu du croisement Sesia x Allorio, précoce, de bonne tenue à la verse, peu égrenant. Il appartient à la catégorie « grain long», le caryopse une fois usiné mesurant 6,1 mm. (Au palmer, moyenne des mesures sur cinquante grains prélevés au hasard). Le rendement cultural et le rendement à l'usinage (éprouvés pendant 4 ans) sont comparables à ceux de R.B. La semence est dépourvue de barbes. On peut récolter *Césariot* environ trois semaines avant *Balilla* et deux semaines avant *R.B.* Cette variété est appelée à prendre la place laissée vacante par les abandons successifs de *Maratelli*, *Bellardone* et *Ishikari-Shiroke*.

b) *Carola.*

Ce riz n'est pas issu de croisement, mais obtenu par sélection dans une population italienne, du groupe Stirpe 136, et nommée « Quarantadue ». Il a de Stirpe 136 les principales caractéristiques, en particulier la durée du cycle végétatif et la résistance à l'égrenage.

Cependant la hauteur de la tige est légèrement plus courte et le rendement à l'usinage paraît nettement meilleur.

L'avenir de ces deux variétés est en grande partie fonction du besoin auquel elles répondent. Quelle sera la durée de leur carrière ? Le sort de toute variété est d'être à plus ou moins brève

TABLEAU 2

CARACTERISTIQUES BIOMETRIQUES EVALUÉES EN 1959 DES VARIETES « BALILLA 28 », « R.B. », « CESARIOT » ET « CAROLA »

	Balilla 28	R. B.	Césariot	Carola
Hauteur totale (cm)	100	125	85	85
Tallage herbacé	10,0	6,1	6,1	4,6
Tallage fertile	9,8	6,1	6,1	4,0
Pourcentage de talles fertiles	98	99	99	87
PANICULE				
Longueur du rachis (cm)	14	20,5	17	16
Exsertion (cm)	6	3	1	0
Nombre de ramifications primaires	8	9	7	8
Nombre total d'épillets	110	140	95	115
Nombre d'épillets au cm (compacité)	8	7	6	7
EPILLET				
Longueur (mm)	7,1	9,8	9,0	8,2
Largeur (mm)	3,6	3,5	3,7	3,6
Epaisseur (mm)	2,3	2,3	2,3	2,3
Profil facial (longueur/largeur)	2,0	2,8	2,4	2,3
Poids de 1.000 grains	26,5	37	34	33
Pourcentage d'amande	84	83	81	84
CARYOPSE				
Longueur (mm)	5,4	7,6	7,0	6,1
Largeur (mm)	3,2	3,0	3,1	3,0
Epaisseur (mm)	2,2	2,1	2,0	2,0
Profil facial	1.7	2,5	2,3	2,0
NOTES				
Verse	0	4	0	0
Egrenage	2	2	1	0
Fleurs stériles %	13	25	13	17
CYCLE				
Semis-épiaison	95	97	81	97
Semis-maturité	175	172	154	171

échéance supplantée par des obtentions encore meilleures, capables d'abaisser le prix de revient de la culture.

La sous-commission « riz » du Comité Technique Permanent de la Sélection vient de proposer au Ministère, après examen, l'inscription définitive au Catalogue Officiel de deux nouveaux hybrides de la Station de Montpellier :

— Stirpe 136 × Senatore Novelli 19

— Balilla 1 × Sesia

Les résultats des essais comparatifs effectués cette année en grande culture en vue de confirmer les performances enregistrées au Domaine du Merle, nous diront dans quelle mesure il conviendra d'encourager leur diffusion future.

Déjà de jeunes générations d'hybrides plus prometteurs sont en cours de sélection. Nous espérons qu'elles ne décevront pas les espoirs qu'elles ont fait naître.

Conclusion

L'aspect essentiellement technique de notre exposé nous a considérablement éloignés des principales préoccupations de l'heure, qui sont d'ordre économique, dans le cadre de la nouvelle réalité que représente le Marché Commun Européen.

Cependant, quelle que soit la manière dont leurs intérêts seront défendus à l'avenir, les riziculteurs ne peuvent ignorer que la production de riz de bonne qualité, au moindre prix de revient, constituera leur meilleur argument. C'est dans ce sens que nous nous sommes posés le problème des variétés et non dans le sens d'un rendement coûte que coûte plus élevée.

Aujourd'hui le développement du parasitisme cause quelque inquiétude aux producteurs. Il compromet la qualité de la récolte et les moyens de lutte sont encore peu efficaces dans tous les pays intéressés.

Que peut-on espérer sur le plan variétal ? Une résistance génétique est-elle utopique ? Non car il existe dans le monde des riz qui résistent à différents parasites, dont *Piricularia oryzae*, qui nous concerne. Nous avons là quelques atouts, mais la partie reste difficile pour les deux raisons suivantes :

— d'une part, le nombre des variétés mêmes de ce parasite (on les appelle des « races physiologiques ») ; il en a été recensé une quinzaine, au Japon. Les variétés de riz qui, obtenues à grand peine, résistent à l'une de ces races, ne sont pas à l'abri de la virulence des autres.

— d'autre part, les riz étrangers résistants à la maladie, ne sont pas adaptés à notre climat. C'est ainsi que nous avons reçu, pour notre collection 1960, dix variétés philippines réputées tolérantes à la Piriculariose. Aucune de ces variétés exotiques n'a pu fleurir au Merle.

Si leur immunité se vérifie, chez nous, il sera nécessaire de les cultiver en serre chaude, pour pouvoir les croiser avec nos riz. Il y aura beaucoup de déchets lors de la sélection et les premiers résultats seront, comme vous le savez, connus dans une

dizaine d'années seulement. A ce moment les difficultés du Marché Commun seront résolues, mais le problème de la qualité de la récolte demeurera posé.

Nous ne voulons pas insister davantage sur le rôle que peuvent jouer les Stations de Recherches Agronomiques pour l'amélioration des productions végétales, et en particulier de la production rizicole.

René Marie.
STATION D'AMÉLIORATION DES PLANTES
I.N.R.A. MONTPELLIER.

Le Problème de l'Eraflage dans les Caves Coopératives méridionales

Des points d'interrogation se trouvent posés à la suite de certaines observations (1), tendant à faire penser que la composition des rafles peut parfois différer suffisamment pour qu'il en résulte des effets dissemblables suivant les cas ; l'on est bien d'accord néanmoins sur divers effets immédiats des rafles ou sur ceux de l'éraflage de la vendange, leurs influences indirectes et ultérieures sur la maturation et le vieillissement des vins restant parfois controversées.

La rafle (2) (3) enrichit le vin en tanin et se trouve par contre être un facteur de dilution très légère vis-à-vis de l'alcool, de l'acidité fixe et de la matière colorante.

L'éraflage permet par la suite d'obtenir des vins plus fins, moins astringents, même nettement plus colorés si on le souhaite dans la mesure où, profitant de ce que le liquide trouve moins de tanin à dissoudre, on augmente la durée du cuvage. La vendange occupe un volume de cuverie moins élevé. Mais les vins de vendanges éraflée s'usent plus vite (4).

Le tanin ralentit les réactions défavorables d'oxydation et apparaît utile (non éraflage et éventuellement cuvage plus long) lorsque le vin n'est pas destiné à être consommé jeune.

Les résultats expérimentaux furent nets, mais l'étude ayant été réalisée avec beaucoup de précautions — comme il se doit au laboratoire — ses conclusions ne pouvaient être généralisées sans essais complémentaires à la grande pratique.

Nous pensâmes utile en particulier d'étudier les effets des appareils utilisés ou proposés pour les caves, effets qui pouvaient être différents à certains égards de ceux dûs à la main de l'homme de laboratoire.

De cette expérimentation (5), il résulte que l'éraflage réalisé par la machine est toujours imparfait ; ce qui est particulièrement grave, c'est que les rafles restant dans la vendange sont brisées, déchiquetées, de telle sorte que les parois cellulaires ne jouent plus que partiellement le rôle de ralentisseur et de sélectionnant des échanges entre les rafles et le moût ou le vin.

A cet égard là, une nette différence existe, en faveur des premiers, entre les érafloirs à tambour dont les palettes tournent à une vitesse modérée (170 à 200 tours min.) et les érafloirs centrifuges pour lesquels la vitesse de rotation est de l'ordre de 450 à 500 tours min.

La différence se retrouve à l'analyse et des dégustateurs expérimentés la constatent lorsque l'étude comparative a été faite à partir de la même vendange.

Ce défaut des érafloirs est particulièrement accusé dans le cas de l'Aramon dont les rafles sont turgescentes de telle sorte qu'en remarquant de plus que, vue la grande proportion du moût dans la vendange de ce cépage, l'élimination de la rafle est dans ce cas fort discutable, aucun avantage ne peut être attendu de l'éraflage pour contre balancer le défaut, ici particulièrement net, de cette opération.

Nous arrivâmes ainsi aux conclusions suivantes :

1. — L'éraflage est favorable dans le cas des vendanges altérées, trop riches en matières solides ou dans le cas du Carignan, lorsque le vin est destiné à être consommé jeune à moins que la vendange ne comporte une proportion suffisante de cépages tels le Cinsault et le Grenache qui atténuent les défauts du premier, et lui apportent certaines qualités complémentaires.

2. — L'éraflage est défavorable dans le cas de l'Aramon.

3. — Préférer l'égrappoir à tambour à l'égrappoir centrifuge.

4. — *Ne pas mettre l'égrappoir en position fixe sur le trajet de la vendange ou utiliser un foulo-grappe permettant de mettre hors-circuit l'égrappoir proprement dit.*

Laisser ainsi au vinificateur le libre choix d'érafler ou non suivant la constitution des vendanges et le but à atteindre.

5. — Par ailleurs (3), nous avions mis en évidence le fait que la nature des matières tannoïdes qui se dissolvent, varie au cours du cuvage, le tanin astringent se dissolvant surtout lorsque de l'alcool s'est formé dans le milieu et fort peu, par conséquent, au début, d'où l'intérêt de la macération à froid.

Il en résultait logiquement que, lorsqu'on était conduit — c'est ce que l'on fait de plus en plus actuellement — à faire des cuvages très courts (15-24 h.) ou à empêcher la fermentation pendant le cuvage (macération à froid), l'éraflage n'avait plus le même intérêt ; ses inconvénients deviennent même plus im-

portants que ses avantages ; lorsque le vin de presse est séparé du vin de goutte, cette opération n'a pas de raison d'être.

Outre les inconvénients précédemment indiqués, il faut penser aux plus grandes difficultés de pressurage des vendanges éraflées, accrues dans ce cas par le fait que la vendange a encore très peu cuvé et se trouve commencer à fermenter.

Or, que constatons-nous ?

Un important développement, une généralisation de l'éraflage centrifuge sans donner le libre choix au vinificateur ; l'hérésie de la combinaison cuvage très court et éraflage.

Lorsque dans une cave un nouveau poste de réception des vendanges est créé, au lieu d'en profiter pour améliorer la situation, l'on installe un nouvel érafloir.

La raison n'est pas d'ordre œnologique : elle résulte de ce qu'à partir d'une certaine date, la pesée de la vendange préalablement éraflée a été préconisée sans avoir bien « pesé » ses avantages et ses inconvénients.

Pour que les vendanges soient équitablement réparties entre les coopérateurs, leurs apports doivent être évalués de la même façon ; cette préoccupation est légitime.

Mais l'inconvénient est-il si grand de continuer à déterminer le poids de la vendange entière ? Il apparaît surtout dans le cas des vendanges très altérées sur la valeur desquelles il est possible de faire subir une correctionn.

Nous pensons préférable de conseiller de faire passer l'impératif œnologique (7) au premier plan, un *modus vivendi* équitable pouvant être, semble-t-il, trouvé eu égard à la répartition de la récolte entre les adhérants de la cave, à moins qu'un esprit inventif n'arrive à tout concilier.

E. Nègre.

Note. — Nous n'avons pas pensé devoir pénétrer dans le problème que pose l'installation proprement dite de l'appareil qui intéresse des spécialistes mieux à même que nous d'en voir les difficultés et de les résoudre. Mais nous pensons souhaitable qu'ils pensent de plus en plus aux règles ci-dessus énoncées.

BIBLIOGRAPHIE

(1) FLANZY M. — C.R. Ac. Agri. Fr., 24, 1017, 1938. — Rapport au Congrès de Rome, 1952.

(2) VENTRE J. — Traité de Vinification pratique et rationnelle, t. 1.

(3) NEGRE E. — Les matières tannoïdes et la composition des vins. *Bul. Off. Int. Vin,* Nov.-Déc. 1942

(4) NEGRE E. — Les facteurs de qualité des vins. Conférence aux journées universitaires de la Foire Internationale de la Vigne et du Vin, Montpellier, 12 oct. 1954.

(5) NEGRE E. — Etude rationnelle du matériel de cave. *Progrès agricole et viticole. Vignes et Vins*, août 1949.
(5) NEGRE E., MARTEAU G., MARICHAL M., CORDONNIER R. — Etude d'appareils vinicoles du point de vue œnologique. *Ind. Agric. et Aliment.* nº 6, 1950 et nº 1 et 2, 1951. *Vignes et Vins*, 1955.
(6) MARTEAU G. — Etude d'égrappoirs. *Progrès agric. et vit.* 19-26, oct. 1952.
(7) NEGRE E. — Propositions constructives pour le choix du matériel vinicole. *Coopération agricole*, août-septembre 1959.

Législation Viticole

DROITS DE COMPENSATION ET TRANSFERTS. — La répartition de la récolte en quantum et hors quantum, de même que les possibilités de commercialisation de ces deux fractions, sont actuellement connues de la généralité des vignerons. Les vins de consommation courante du quantum peuvent être livrés sur le marché dans les conditions fixées par le décret du 16 mai 1959. La première libération de 15 hectolitres à l'hectare intervient dès l'ouverture de la campagne, le solde est rendu libre en quatre tranches libérables en principe : les 1er janvier, 1er mars, 1er mai et 1er juillet suivant la récolte.

En ce qui concerne les vins du hors quantum, le décret d'organisation de la campagne 1961-1962 a modifié le système des compensations et des transferts.

Le régime des compensations est désormais réservé :

— aux moûts utilisés par les préparateurs de jus de raisins — aux vins destinés à l'élaboration des vinaigres — aux moûts et aux vins utilisés par les exportateurs qui expédient à l'étranger ces boissons en nature ou les emploient dans la préparation des vins de liqueur et des apéritifs à base de vin, destinés à l'exportation.

La compensation ne peut intervenir qu'après justification de la destination donnée aux boissons, savoir :

— prise en charge et déclaration de fabrication chez les industriels se livrant à la préparation des jus de raisins ;

— prise en charge au compte fiscal des vinaigriers ;

— justification d'envoi à l'étranger, pour les négociants exportateurs.

Toutes ces opérations étant faites sous contrôle, leur régularisation ne sera réalisée que lorsque la répartition de la récolte, quantum, hors quantum, aura été fixée. A ce moment-là les

quantités prélevées sur les crédits d'expédition de 15 hl-ha. 1/3 de récolte ou 30 hectolitres, ouvriront droit aux compensations pouvant être consenties par les industriels et les négociants aux viticulteurs-fournisseurs. Aucun droit de compensation ne pourra être accordé aux industriels pour les vins et les moûts qu'ils auraient reçu de la propriété en dépassement des crédits d'expédition.

Pour la récolte de 1961, les fabricants de jus de fruits, ayant obtenu la faculté de retirer de la propriété, sans limitation de quantité, les moûts utilisés à la préparation des jus de raisins, un compte spécial permet au Service de contrôle de suivre chez ces industriels les réceptions et utilisations de moûts reçus en sus du crédit d'expédition de 15 hectos à l'hectare.

Il convient enfin de préciser que l'envoi en distillerie de vins en provenance de la propriété ne comporte pas de limitation. La distillation des vins du quantum permet la libération par voie de transfert d'un volume correspondant de vin du hors quantum.

— • —

DECLARATION DE RECOLTE. — Viticulteurs, en souscrivant votre déclaration de récolte, n'omettez pas d'indiquer le numéro de votre exploitation. Ce numéro figure sur le récépissé de la déclaration d'exploitation qui vous a été adressé par l'Institut des vins de consommation courante lors de l'établissement du cadastre viticole.

P. A.

COMMUNIQUÉS

DE L'OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN. — Cette manifestation s'est déroulée à Paris, le 14 septembre 1961.

Pendant les trois journées précédentes, les Commissions techniques permanentes s'étaient réunies. *La Commission de la Viticulture*, sous la présidence du Professeur G. DALMASSO (Italie) a étudié la définition des hybrides, qui concerne les transactions internationales notamment. La Commission a déclaré « qu'on entend couramment comme hybride en viticulture les vignes issues de croisements naturels ou artificiels entre différentes *espèces* de Vitis » (par exemple, les croisements entre vignes européennes et américaines), mais que le mot hybride est accepté en génétique avec une signification élargie, les croisements *intraspécifques* étant des hybrides au sens botanique du terme. Puis cette même Commission discute un rapport du Professeur BRANAS (France) sur l'organisation des essais internationaux de variétés nouvelles, problème qui nécessite une coopération internationale étroite. Il est donc créé un groupe d'experts pour suivre

spécialement la question au sein de la sous-commission du Registre ampélographique. C'est ensuite un exposé du professeur KOZMA (Hongrie) sur les aspects scientifques des rpports mutaiuels entre sujet et greffon, exposé qui ne donne pas lieu à résolution. Enfin sont évoquées les activités des sous-commissions du registre ampélographique, dont les fascicules s'élèvent actuellement à 222, et de l'Atlas international de la vigne, dont la parution est espérée au cours de l'année 1962.

La Commission œnologique et Produits de la vigne est présidée, en l'absence du Professeur GUERASSIMOV (U.R.S.S.) retenu par la maladie, par le professeur P. JAULMES (France), vice-président. Ses travaux s'ouvrent par un rapport du Professeur CINCINNATO DA COSTA (Portugal) sur les anions et cations en rapport avec les facteurs écologiques, qui provoque une fort intéressante discussion.

Le Président aborde ensuite l'activité de la sous-commission pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins, qui s'est réunie à Paris en avril dernier. Il s'agit d'une mise au point de certaines méthodes et de la détermination des doses maximales admissibles de certains éléments dans le vin. Puis la Commission entend, du Professeur W. BARTSCHI (Suisse) un rapport sur l'état actuel des expériences de laboratoires concernant l'action physiologique du vin, que la polémique menée dans différents pays rend particulièrement actuel. Des précisions fort intéressantes sont données sur les travaux actuellement poursuivis dans différents laboratoires et le principe d'un groupe de travail est retenu, ayant notamment pour but de préparer un colloque international. La Commission termine sa réunion en entendant l'exposé de M. RACKSANYI (Hongrie) sur l'unification des pratiques, traitements et corrections dont l'usage doit être considéré comme licite ou illicite dans les vins.

La *Commission des problèmes économiques,* présidée par M. HOHL (Suisse) étudie d'abord comment pourrait se faire une évaluation des stocks de vin et dans le commerce de gros. Le rapport de M. AZAIZ (Tunisie) sert de base aux discussions qui aboutissent à des recommandations très précises aux gouvernements. La Commission met ensuite au point un projet de règlement-type pour les concours internationaux de vin, projet dont le début avait été examiné l'an dernier à Budapest.

Enfin, un groupe de travail s'est attelé, sous la présdience de M. COSTA NETTO (Portugal), à la création délicate d'un centre international de coordination entre les servcies de répression des fraudes des différents pays.

*
**

Le 14 septembre, à 9 heures, le Baron LE ROY, président de l'O.I.V., ouvre la session plénière.

A la tribune, M. PISANI, Ministre de l'Agriculture, le Représentant du Ministre des Affaires Etrangères, les vice-présidents de l'O.I.V.: MM EGGENDORFER (Autriche), RADOUTCHEV (Bulgarie) et BORBAS (Hongrie), les présidents des Commissions techniques permanentes : MM. DALMASSO (Italie), GOUITCHINE représentant M. GUERASSIMOV (U.R.S.S.), HOHL (Suisse), entourent le président. Dans la salle, on remarque M. Oscar STUBINGER, Ministre de l'Agriculture de la Rhénanie-Palatinat, les représentants de

plusieurs Ambassades, les délégations officielles des pays membres, les observateurs des organisations internationales qui travaillent en collaboraton avec l'O.I.V. et de nombreuses personnalités scientifiques.

M. PISANI, Ministre de l'Agriculture, après avoir salué les délégués, manifeste son estime à l'O.I.V. et déclare que son pays entend suivre très soigneusement, comme il l'a toujours fait, les recommandations de l'Organisation. Il souligne l'importance actuelle des problèmes économiques internationaux, et l'importance du facteur qualité en ce qui concerne particulièrement le vin. Il souhaite enfin à la 41me Session des travaux fructueux. Le Baron LE ROY remercie le Ministre de l'Agriculture de sa présence, salue à son tour les participants et félicite les délégués d'avoir créé cette athmosphère de collaboration et d'amitié caractéristique de l'O.I.V. et les en remercie avec émotion.

Le Comité examine ensuite les différents points de l'ordre du jour : activités de l'O.I.V., suites données par les différents pays aux résolutions de la précédente session, questions financières. Puis sont adoptées les conclusions du jury des Prix. Le Comité entend ensuite le rapport annuel du Directeur sur la situation de la viticulture dans le monde. De ce document qui tire de ses sources de renseignements un caractère officiel. il résulte que le potentiel mondial de production subit un accroissement lent mais continu, sensible encore cette année, et qui résulte à la fois de l'augmentation des surfaces et de l'amélioration progressive des rendements. Le Comité, conscient du danger que représente cette situation, attire, dans une résolution votée à l'unanimité, l'attention des Gouvernements sur les précautions à prendre et la vigilance à observer.

Après les exposés des travaux des Commissions techniques, le Comité procède au renouvellement de son Bureau, selon le système habituel de rotation. Pour la campagne qui s'ouvre, il se trouve ainsi constitué : Président : M. le Baron LE ROY ; Vice-Présidents : MM. les représentants de la Bulgarie, de l'Espagne, d'Israël et de la Tunisie.

Enfin, il est décidé que la 42me session plénière du Comité se tiendra en septembre 1962 à Tbilissi, en Géorgie, à l'occasion du Xme Congrès international de la vigne et du vin, organisé l'an prochain en U.R.S.S. Après avoir exprimé au gouvernement français la gratitude de l'O.I.V. pour l'hospitalité reçue, le Président remercie les délégués du très important travail accompli et clôture la 41me Session.

BULLETIN COMMERCIAL

(EN NOUVEAUX FRANCS)

Cours des Denrées agricoles

Les affaires sont difficiles, cependant les cours restent fermes.

Céréales secondaires. — Les prix des orges conservent une certaine fermeté. Avoine et maïs sont rares, les cours sont bien tenus. On a coté au quintal en orge de mouture la taxe plus frais de chargement ; en orge de brasserie, qualité ordinaire, prix taxé plus 1 à 1,25 de prime.

Avoine — Blanche jaune 29 à 30 ; grise-noire 28,50 à 29 ; Noire de Moyencourt de 29,50 à 31.

Maïs. — Gros grains taxe plus de 0,75 à 1 ; petits grains, taxe plus de 2,50 à 3.

Graines fourragères. — Marché calme, fermeté du trèfle violet. Trèfle violet, jaune Nord Centre, 2,15, 1,90 à 2,05 pour expédition immédiate. Trèfle violet Midi 1,75 à 1,80. Luzerne Nord Centre, 2,95 ; Languedoc 2,85 ; luzerne nature 2,60 à 2,80 ; luzerne plus ou moins tréflée 1,30 à 2,40 ; Lotier 2,60 ; Ray-Grass 1,15 ; Minette 1,35 à 1,40 ; Vesces d'hiver 67 à 68 ; de printemps 65 à 67 ; Moutarde 57 à 60.

Paille et fourrage. — La tonne paille de blé Nord Pas-de-Calais, 51 à 52 ; Marne et Aube 52 à 53 ; Loiret Gatinet 53 à 54 ; Eure et Loir 57 à 58 ; Indre 58 à 60.

Paille d'avoine Nord, Marne et Aube 42 à 48 ; Loiret, Seine et Oise 50 à 51 ; Indre-et-Loir 55 à 56 ; Indre-et-Cher 50. Paille d'orge Nord 42 ; Loiret, Seine-et-Oise 47-48 ; Indre et Cher 50 ; Eure-et-Loir 50. Fourrages, Luzernes Beauce, première coupe 1,35 à 1,40 ; Brie 1,25 à 1,30 ; deuxième coupe Beauce 1,50 à 1,55 ; Brie 1,40. Foin Franche-Comté 98 à 100 ; Tarn-et-Garonne 1,55 à 1,70 ; Crau 170-180.

Légumes secs. — Marché étroit, pas d'affaires. On a payé aux 100 kg les lentilles vertes de Beauce 115 à 120 ; lentilles du Puy, 1,50. Haricots : Lingots de Vendée 105 ; Plats du Midi 160 ; Princesses verts de Beauce 90 à 95 ; Flageolets verts de Beauce, 160 à 180 ; cocos vendée 97 ; cocos Pamiers 100 ; Brazins Vendée 95.

Perspectives du Marché de la Viande

Gros bovins. — Marché très approvisionné en viande par temps favorable, cours maintenus. On a côté en bœuf extra 2,60 à 2,90 ; génisses et vaches 2,70-3,10 ; taureaux 2,40 à 2,50 ; première qualité mêmes races 2,30 à 2,45 ; vaches 2,15 à 2,25 ; taureaux 2,20 à 2,53 ; deuxième qualité mêmes races, 2,25 ; deuxième qualité mêmes races
1,80 à 2 ; vaches 1,80 à 2 ; taureaux 2 à 2,10.

Veaux, peu de transactions mais peu d'arrivages. Cours soutenus. Veaux blancs 5,15 à 5,45 ; veaux à chair blanche 4,40 à 4,80 ; veaux lourds 2,55 à 4,15 ; veaux laitiers 2,50 à 2,95 ; petits veaux fermiers 1,90 à 2,40.

Ovins. — Très bonne viande pour les moutons et surtout pour les agneaux. Hausse spectaculaire de l'ordre de 30 à 40 centimes par kg net. Brebis très demandée (hausse de 10 à 30 centimes par kg).

On a coté toujours au kilo vif : agneaux blancs, 3,95 à 4,35 ; agneaux gris 3,60 à 3,90 ; moutons première qualité 3,20 à 3,45 ; brebis 2,25 à 2,65 ; deuxième qualité 2,50 à 2,85 ; bêliers 1,55 à 1,95 ; brebis 1,55 à 1,95 ; troisième qualité moutons, brebis, bêliers, 1,50 à 2,40 ; brebis vieilles 1 à 1,60.

Porcs. — Vente normale avec des cotations semblables aux semaines précédentes. Les truies ont été plus recherchées.

Les prix ont été les suivants : porcs maigres 2,95 à 3,15 ; porcs de viande 2,90 à 2,95 ; porcs gras, 2,85 à 2,90 ; porcs légers de moins de 80 kg 2,15 à 2,60 ; truies 2,25 à 2,60 ; verrats 0,70 à 1,20.

Marché aux chevaux

Marché mieux équilibré, transactions normales, cours en nette reprise. Importations modérées. On a coté au kilo vif, première qualité, 2,20 ; deuxième qualité 1,60 à 1,90 ; troisième qualité 1,10.

Marché des Vins

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (23). 9 à 9o5, 5,90 à 5,80 ; 9o5 à 10o5, 5,80 à 5,70 ; quelques affaires de vins nouveaux de 5,50 à 5,60. — Lézignan (18). V.C.C. 9 à 9o5, 5,90 à 5,80 ; 10o, 5,70 à 5,80 ; 10o5 à 11o, 5,70 à 5,60. V.D.Q.S. corbières 11 à 11o5, 5,60 à 5,70 ; 11o5 à 12o5, 5,70 à 5,80. Minervois, 10 à 11o5, 5,80 à 5,60. Narbonne (19). Récolte 1960, V.C.C. 9o, 5,75 à 5,80 ; 9o8 à 10o2, 5,80 à 5,70 ; 10o5, 5,70 à 5,75 ; 11o, 5,50 ; C.S. 10o, 5,75.

Gard. — Nîmes (23). Récolte 1960, V.C.C. 9 à 11o, 5,95 à 5,70, 5,50 ; 10 à 11o5, 5,40 à 5,30 ; vins de café 11 à 13o5, 6,20 à 6,50 ; vins de Costières 11o5 à 12o5, 6,50.

Hérault. — Béziers (20). Vins rouges récolte 1960, 9 à 11o, 6 à 5,45. Récolte 1961 rouges, 10 à 12o, 5,65 à 5,40. C.S. 10o, 1960 et 1961, 5,68 — Montpellier (24). 9o, 5,90 à 6 ; 10o, 5,70 à 5,80 ; 11 et 12o, 5,40 à 5,50. Récolte 1961, 9o5 à 12o, 5,80 à 5,40. Vidanges à enlever, 5,30 à 5,40. C.S. 10o, 5,78. — Sète (18). Vins de pays récolte 1960, 9o, 5,90 à 6 ; 10o, 5,65 à 5,80 ; 11o, 5,40 à 5,50 ; 12o, 5,50 à 5,60. Récolte 1961, 9o5 à 11o, 5,70 à 5,50. Vins d'Algérie, récolte 1960, provenance d'Algérie : 10o5 à 12o5, 6,75 à 6,65. Provenance Oran : 12 à 13o9, 6,85 à 6,80 14o et au-dessus, 7. Récolte 1961, provenance d'Alger, 10o5 à 12o5, 6,60 à 6,50. Provenance Oran : 12 à 13o9, 6,70 à 6,60.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (21). Récolte 1960, rouges 10o, 5,70 à 5,85 ; 10o5 à 11o, 5,60 à 6 ; 12 à 13o, 5,60 à 6 ; Récolte 1961, 9 à 9o5, à 5,85 ; 10o5 à 11o, 5,60 à 6 ; 12 à 13o, 5,60 à 6 ; Récolte 1961, 9 à 9o5, 5,70 à 6 ; 10o5, 5,50 à 6 ; 11o, 5,50 à 5,90 ; 12 à 12o5, 5,50 à 5,85. V.D.Q.S. rouges 12o5 à 14o6, 6,50 ; vins de café 11 à 14o6, 6,70. QVins rosés 12o5, 6,20. C.S. 10o, 5,77.

Var. — Brignoles (21). Vins rouges 5,60 à 5,70 (1960). Vins rouges 1961, 5,40 à 5,65. Récolte 1961 : vins rosés courants, 10o5 à 11o, 5,90 à 6. Vins rosés supérieurs, 12o, 6,20 à 6,30 ; vins blancs courants, 10o5 à 11o, 5,90 à 6. Vins rosés supérieurs 12o, 6,20 à 6,30 ; vins blancs courants 10o5 à 11o, 5,80 à 6,10 ; vins blancs supérieurs 12o, 6,30 à 6,50. Cotes de Provence, rosés 7 à 7,30.

ALGERIE. — *Alger* (20). Récolte 1960, V.C.C. rouges 10 à 10o5, 5 ; 11 à 11o5, 5,82 à 6 ; 12 à 12o5, 5,90 à 6 ; 12o8, 5,80 ; rosés 11o, 6. Récolte 1961 : première tranche rouges, 10 à 10o5 ; 5,90 à 6 ; 11 à 11o5 5,80 à 6 ; 12 à 12o5, 5,80 à 5,90. Rosés 12o5, 6. Blancs de blancs 12o 5,90. V.D.Q.S. rouges 13o5, 5,75.

Oran (20). Vins libres rouges et rosés, récolte 1960 : 6 à 6,10 ; récolte 1961, 5,90 à 5,95.

Mostaganem (20). Récolte 1960, rouges et rosés, 6 à 6,10. Récolte 1961, vins libres rouges, 5,80 à 6. Rosés, 5,90 à 6.

Gérant de la publication : C. BOULANGER.
Montpellier — Imprimerie Paul Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 8 AU 14 OCTOBRE 1961

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm.
ANGERS	15	12	P	20	14	«	22	14	«	25	11	«	22	12	«	22	16	«	20	10	»
COGNAC	17	13	5	21	12	7	22	12	«	26	12	«	26	12	»	26	12	«	22	9	«
BORDEAUX	14	12	10	21	13	8	24	13	«	26	11	«	25	7	»	24	11	«	23	9	»
TOURS	15	10	2	19	10	P	21	10	«	25	11	«	23	12	«	21	10	«	15	9	«
CLERMONT-FER	16	10	P	20	7	«	21	8	«	25	8	«	25	7	«	22	6	«	19	8	«
TOULOUSE	16	12	1	21	13	14	24	13	«	23	13	»	25	12	«	25	9	«	23	10	«
PERPIGNAN	19	14	«	25	17	P	25	12	«	21	16	«	23	12	»	24	12	«	21	14	«
MONTPELLIER	19	11	«	21	12	1	24	12	«	23	10	»	22	10	«	23	9	«	21	9	«
REIMS	16	8	P	18	7	P	20	8	«	24	13	«	21	9	«	18	5	»	20	5	«
STRASBOURG	15	8	5	17	10	P	20	7	»	20	6	«	22	9	«	20	11	«	17	5	»
DIJON	15	7	P	17	8	P	20	6	»	21	7	«	23	13	«	22	14	«	19	8	«
NICE	19	14	16	22	13	«	23	14	«	23	14	«	23	15	»	23	15	«	23	15	»
AJACCIO	20	15	27	21	12	«	24	14	«	23	12	«	23	12	»	24	10	«	24	11	«

SEMAINE DU 15 AU 21 OCTOBRE 1961

ANGERS	12	14	«	13	10	«	17	9	«	13	6	1	12	6	2	13	6	«	13	7	P
COGNAC	23	10	«	23	10	«	17	11	«	16	9	8	12	5	«	14	6	P	15	8	3
BORDEAUX	19	9	«	21	8	«	21	11	«	16	10	10	13	3	5	14	5	8	16	8	14
TOURS	13	11	«	14	11	«	17	9	«	12	6	8	9	5	3	10	2	«	13	5	P
CLERMONT-FER	22	8	«	23	9	«	19	11	«	14	7	5	10	5	9	10	2	7	11	3	1
TOULOUSE	22	10	«	22	14	«	20	13	«	18	12	7	12	5	5	13	6	2	14	5	P
PERPIGNAN	23	13	«	24	14	«	22	11	P	21	14	P	17	6	6	15	6	1	16	6	«
MONTPELLIER	22	11	«	21	11	«	22	11	«	21	14	P	16	6	P	13	2	P	13	5	«
REIMS	19	3	«	18	9	«	15	10	«	12	3	11	10	6	20	10	4	P	10	4	4
STRASBOURG	16	2	«	12	4	«	14	11	P	14	5	10	10	2	P	13	0	«	9	7	1
DIJON	22	10	«	14	8	«	16	9	«	14	6	17	10	3	11	13	4	«	10	4	1
NICE	23	14	«	22	15	«	21	14	«	23	15	P	20	9	P	17	10	«	17	10	«
AJACCIO	23	10	«	23	11	«	23	10	«	23	16	27	20	12	39	18	8	9	17	10	P

SELON LES BESOINS
DE VOTRE VIGNOBLE

Choisissez la formule d'engrais
la mieux adaptée

le choix vous est permis avec
la gamme de formules de

l'engrais VIGOR

LA LITTORALE - Béziers

POUR COMBATTRE

LES CARENCES EN BORE

de la VIGNE et des PLANTES MARAICHERES

LE BORE ALIMENT DE LA PLANTE

BORACINE

Le LIEGE des POMMES

Le JAUNE des LUZERNES

Publ. S.S.

BORAX FRANÇAIS, 8, Rue de Lorraine, St-GERMAIN-EN-LAYE (Seine-et-Oise)

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI

2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations.

à COURT TERME
à MOYEN TERME
à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :

AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

Monsieur le juge a des ennuis

Le Président Hermine de Latoge a été victime l'autre nuit, sur la N. 27, d'une panne de voiture qu'il ne put réparer à cause de l'obscurité. Heureusement pour le Président, un obligeant automobiliste l'aida à remettre sa voiture en marche en l'éclairant avec un boîtier Wonder. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

POMMIERS-PECHERS

AMÉRICAINS

CYPRES

L. ROUY-IMBERT

INGENIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.09.34 AVIGNON

Pour vos fumures phosphatées

PHOSPAL

ENGRAIS PHOSPHATÉ CONCENTRÉ

DEMANDEZ-LE
A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

SULFITAGE et LEVURAGE

sont les deux seules opérations permettant

une **VINIFICATION RATIONNELLE**

SEULES elles donnent

la SECURITE

pour la tenue ultérieure des vins

L'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

les pratique sur

650 Caves Coopératives

LABORATOIRES :

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 47-20
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 3 bis, Rue de la République.
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208
VALLON - Ardêche - Tél. 81

contre
mildiou
et
oïdium

CUPROSAN + SOFRIL

le mélange idéal

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON - TERREAUX

AGENCE RHODANIENNE / ARGENSON